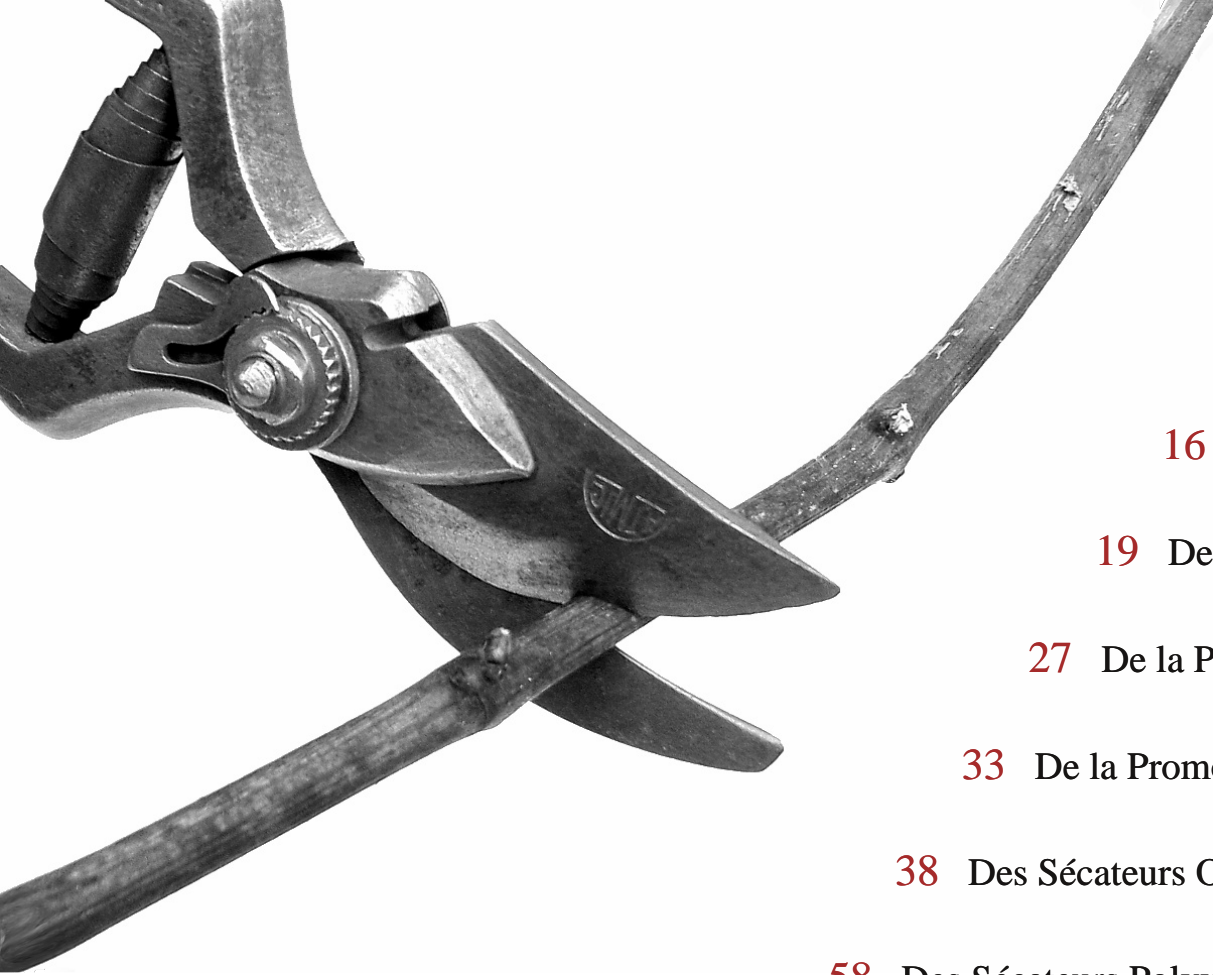


Le Sécateur et la Vigne au XIX^o Siècle



Frédéric DESCHAUME



7 Avant-propos

9 Anatomie d'un Sécateur ordinaire

10 De l'Origine du Sécateur

16 AN 1805, des "ciseaux à ressort pour tailler la vigne"

19 De l'Amélioration du Sécateur au XIX^e siècle

27 De la Propagation du Sécateur dans les Vignes

33 De la Promotion du Sécateur via les Concours de taille

38 Des Sécateurs Ordinaires

58 Des Sécateurs Polyvalents (sécateur-serpette, sécateur-serpe, sécateur-hachette, sécateur tri-fonctions, sécateur à extension sommitale, sécateur à curette)

SOMMAIRE

83 Des Sécateurs à deux mains

91 Des Sécateurs pour les vendanges

97 Épilogue

98 Remerciements, Sources photographiques et Bibliographie

Il est un fait que l'utilisation de l'instrument est diversement appréciée sur le territoire français, ce qui peut s'expliquer par une production qualitativement disparate. En 1841, l'*Encyclopédie du Commerçant* affirme que *les anglais seuls le fabriquent dans la perfection*.

La qualité du cisaillement est inégalement constatée dans le temps, comme l'illustre cette citation datant de 1850, émanant des *Figures pour l'Almanach du Bon Jardinier* (DECAISNE et HÉRINCQ) « *Depuis longtemps on cherche à modifier le sécateur, afin de remédier à la pression qu'il produit sur la branche lors de la taille, on n'y est pas encore parvenu, du moins de manière à contenter tout le monde* »

Les améliorations résultent aussi d'une nécessaire collaboration entre les fabricants et les utilisateurs. Tous les organes composant l'outil doivent se révéler fiables et bien assemblés, sans dérèglements trop rapides. De tâtonnements en tâtonnements, isolés dans leur localité, les couteliers peaufinent leurs modèles de sécateurs, en espérant proposer un meilleur produit que la concurrence; ce marché de l'outillage, comprenant aussi la maintenance, s'avère des plus juteux dans les cantons où l'activité viticole prédomine. Heureux les vignerons qui disposent localement d'un bon taillandier. Quand une contrée se trouve en déficit de bons outilleurs, les viticulteurs font le bon choix de s'équiper auprès des coutelleries renommées des régions voisines.

« Aussi voyons-nous déjà les vignobles étrangers à notre département devenir nos tributaires et s'approvisionner chez nous de bons sécateurs; les produits que nous avons en sous les yeux justifient pleinement la préférence qui leur est accordée et soutiennent dignement la réputation que l'Hérault s'est faite en matière de viticulture. Messieurs, applaudissons-nous de cette habileté de nos constructeurs; encourageons-les d'autant plus que beaucoup sont modestement établis dans nos villages, et que nous récompensons en eux le travail et l'intelligence appliqués de la manière la plus utile au perfectionnement de là plus importante et de la plus riche de nos cultures »

Le Messager Agricole du Midi, Dr Frédéric CAZALIS, 1864



Longueur : 210 mm

Poids : 382 g

Lame taillante rapportée
et rivetée à chaud



Ce sécateur, à branches effilées, est équipé d'un ressort dit "à fourchettes" (détail ci-bas)

De l'avis de certains praticiens, un seul arrêtoir suffit à l'outil; en placer deux ou plus l'alourdit inutilement.

L'écartement maximal à l'extrémité des branches, assez important (19 cm), permet le recul de la main au bénéfice d'une force de levier plus puissante pour sectionner le bois consistant.

A noter l'emplacement du butoir en partie haute.

L'absence d'un système de fermoir directement greffé sur son ossature suppose que le verrouillage s'effectuait, à l'origine, au moyen d'un anneau de cuir ou de métal engainant le bas des branches; ici remplacé par un brin de raphia noué. Les sécateurs peuvent également se transporter dans un carquois adapté à leurs dimensions, ou encore enroulés dans un linge ligaturé.

Longueur : 255 mm

Poids : 526 g

A droite, détail de l'emboîtement des lames du ressort, dit "à fourchette", plus rarement désigné "ressort à lame chevauchante" ou "ressorts paillettes"

